REVUE DE VITICULTURE

## L'ALCOOL CARBURANT EN FRANCE ET DANS LE MONDE (1)

(*Suite*)

### *Obligations des dénaturateurs.*

L'article 9 de l'arrêté ministériel du 14 septembre 1923 complété par l'article 1er du décret du 30 janvier 1937 précise que la plupart des dispositions du décret du 1er juin 1898 s'appliquant à toutes les dénaturations pratiquées jusqu'alors sont étendues aux dénaturations de l'espèce.

Les industriels qui font procéder à des dénaturations d'alcool (alcool éthylique ou méthylique) en vue de la carburation sont donc tenus de faire une demande au Directeur départemental des Contributions indirectes. L'autorisation qui en résulte est personnelle et révocable.

Les intéressés doivent, en outre, fournir une caution garantissant le montant des droits éventuellement dus. Ils sont astreints également à présenter la disposition de leurs établissements sous forme de plan sommaire des locaux dans lesquels se dérouleront les opérations. Les ateliers de dénaturation, notamment, devront remplir les conditions d'agencement et d'isolement prévues au décret de 1898.

Ils doivent faire connaître au Service des Alcools, avant la fin du deuxième mois de chaque trimestre, les quantités d'alcool qu'ils se proposent de dénaturer au cours du trimestre suivant. Cet alcool leur est alors livré à des prix fixés par décret et leur valeur payée avant l'expédition. Ils doivent, en outre, conserver en l'état, dans un local ou dans une armoire dont la clef reste entre les mains du Service de la Régie, le dénaturant qui leur est expédié par le Service des Alcools en récipients scellés ou plombés.

Les autres dispositions du décret du 1er juin 1898 relatives :

A la dénaturation ;

Aux quantités minimum d'alcool sur lesquelles doit porter chaque opération (20 hectolitres en volume) ;

A l'introduction de l'alcool dans les ateliers de dénaturation (modifiées par l'article 14 du décret du 19 juillet 1934) ;

A la détention des alcools dénaturés et non dénaturés ;

Au prélèvement d'échantillons ;

Au crédit des droits ;

(1) Voir *Revue*, nos 2266. p. 413, 2267, p. 436 et 2269, p. 470.

A l'interdiction de coupage et de la revivification de l'alcool dénaturé ;

A la communication, autre que par la voie publique, entre les ateliers de dénaturation et les locaux de distillation ;

A l'agencement du matériel — épalements — etc...

Sont applicables à la dénaturation des alcools par le procédé spécial en vue de leur emploi à la carburation.

Les industriels doivent, enfin, faire une déclaration préalable indiquant les jour et heure de la dénaturation pour permettre au service d'assister aux opérations. Dans la pratique, ces opérations ont lieu sous la surveillance des agents des Contributions Indirectes avant la livraison des alcools aux importateurs.

*Remarque.* — L'alcool ainsi dénaturé et destiné aux opérations de mélange est suivi en compte ou demeure placé sous acquit à caution jusqu'au moment de son emploi ; celui-ci ne peut avoir lieu qu'en présence des agents cités plus haut qui vérifient les quantités mises en œuvre (article 10 de l'arrêté interministériel du 14 septembre 1923 et décret du 30 janvier 1937, articles 1 et 2).

## III. — Mélanges carburants (1)

1° *Obligations générales des préparateurs de mélanges :*

L'article 3 du décret du 30 janvier 1927 règle les conditions dans lesquelles peuvent être effectués les mélanges d'alcool avec des hydrocarbures (essences, benzols ou homologues et huiles de houille) et détermine les formalités et obligations imposées aux préparateurs de mélanges carburants.

Les opérations de mélanges peuvent avoir lieu, dans les ateliers de dénaturation, entrepôts réels, spéciaux ou fictifs de douane, dans les usines exercées et les Etablissements de vente de l'intérieur dûment autorisés à cet effet.

Les intéressés doivent adresser une demande d'autorisation au Directeur départemental des Contributions Indirectes, en présentant une caution et en fournissant un plan sommaire des lieux. Il ne doit pas y avoir communication, autrement que par la voie publique, entre ces locaux où se préparent les mélanges et ceux où se trouvent des appareils de distillation ou de rectification ou des alcools non dénaturés.

Chaque opération doit, en outre, faire l'objet d'une déclaration préalable. Le Service des Contributions Indirectes, prévenu par ce moyen, assiste aux différentes phases des mélanges à effectuer et prélève des échantillons d'alcool et d'hydrocarbures.

Les opérations doivent, en règle générale, porter sur une quantité minimum de 20 hectolitres d'alcool dénaturé en volume.

Il est tenu, pour chaque préparateur, un compte des alcools dénaturés qui est chargé des quantités reçues par acquit-à-caution et déchargé des quantités régulièrement mises en œuvre. Les manquants sont accordés en décharge de plein droit dans la limite de la déduction légale de 3 ou 7 p. 100 mais les excédents sont saisis par procès-verbal.

(1) V. notre ouvrage « Les Carburants en France », p. 39-48.

2° *Composition des mélanges carburants :*

Le décret du 8 août 1935 a organisé le contrôle du marché et de la distribution des carburants et peu après les décret et arrêté du 14 novembre suivant ont fixé à la fois les dénominations de vente, la composition et les caractéristiques ainsi que les conditions imposées à la mise en vente desdits produits.

### A. — *Carburant tourisme*

Ont droit à cette dénomination :

Les mélanges de benzol et d'alcool éthylique ;

Les mélanges d'essence tourisme et d'alcool éthylique ;

Les mélanges ternaires d'essence tourisme, de benzol et d'alcool éthylique ;

Les mélanges ternaires d'essence tourisme, d'alcool éthylique et d'huile de houille distillant avant 250° dans lesquels la proportion, en volume, de l'huile de houille ne dépase pas 25 p. 100 du mélange ;

Les mélanges ternaires de benzol, d'huile de houille distillant avant 250° et d'alcool éthylique dans lesquels la proportion en volume, de l'huile de houille ne dépasse pas 25 p. 100 du mélange.

Dans tous ces mélanges, la proportion d'alcool éthylique pur (100° Gay-Lussac) ne doit pas être inférieure à 11 p. 100 ni supérieure à 15 p. 100 du volume des hydrocarbures mis en œuvre.

Cet alcool doit titrer au moins 99° 5 à la température de 15°.

Les mélanges ainsi constitués doivent, en outre, répondre à certaines conditions de stabilité, de limpidité, etc. dont on trouve l'énumération à l'article 1er de l'arrêté du 14 novembre 1935.

### B. — *Supercarburant ou surcarburant*

Ce produit se différencie du précédent ;

Par son indice d'octane plus élevé ;

Par sa teneur en alcool pur qui peut dépasser 15 p. 100 du volume des hydrocarbures entrant dans le mélange.

### C. — *Carburant poids lourds*

Ce carburant doit être constitué par un mélange d'essence (autre que l'essence tourisme et le white-spirit) et d'alcool éthylique, titrant au minimum 99°4, à 15°, dans les proportions de 25 litres à 100 litres de mélanges d'essences (A. M. du 3 mai 1937).

La proportion d'alcool évaluée en alcool à 100° C. S à 15° C, doit donc être égale à 25 p. 100 du volume des essences.

### D. — *Carburant poids lourds benzolé*

Ce mélange contient la proportion de 25 litres au moins et de 35 litres au plus d'alcool pour 100 litres d'essence et du benzol réunis.

Pour ces 100 litres la proportion du benzol est fixée à 25 litres au moins et 35 litres au plus et celle de l'essence à 65 litres au moins et 75 litres au plus.

E. — *Carburant à base d'huile de houille*

Il s'agit d'un mélange d'alcool, de benzol et d'huile légère de houille distillant avant 250° dans lequel la proportion de l'un quelconque de ces éléments n'est pas inférieure à 25 p. 100 du volume total du mélange.

L'alcool entrant en mélange doit titrer 99°4 au minimum, à 15° C. et la proportion dans laquelle il est incorporé au benzol et à l'huile de houille est calculée en alcool pur à 15° C.

A remarquer que toute modification apportée aux caractéristiques qui précèdent est formellement interdite et que les infractions entraînent une amende de 500 à 5.000 fr. en principal, sans préjudice de la confiscation des produits saisis et du quintuple des droits fraudés ou compromis (décret du 29 janvier 1937).

*Coloration.* — En vue de prévenir les fraudes d'alcool, l'arrêté ministériel du 3 octobre 1933 avait édicté la coloration obligatoire par addition de base de rhodamine B, au carburant poids lourds et aux mélanges à base d'alcool et d'essence tourisme autres que ceux ayant droit à l'appellation d'essence tourisme.

Aux termes de l'arrêté interministériel du 14 novembre 1935, seuls désormais le carburant poids lourds et le carburant poids lourd benzolé doivent être additionnés, aux frais des préparateurs de 5 décigrammes de base de rhodamine B par hectolitre de carburant. L'emploi de ce colorant est, en conséquence, interdit pour tous autres carburants.

3° *Circulation et détention des mélanges carburants :*

La circulation et la détention de ces mélanges sont entièrement libres dès l'instant qu'ils sont libérés des droits exigibles sur chacun de leurs constituants à l'exception cependant du carburant poids lourd benzolé, lequel ne peut être utilisé que par les véhicules supportant, soit, la taxe au poids, soit la taxe à l'encombrement ainsi que par toutes les voitures mises à prix d'argent à la disposition du public par des entrepreneurs qui sont tenus d'appliquer des tarifs fixés par une autorité publique. Il ne peut donc être mis en vente sur la voie publique.

Par suite, ledit carburant doit circuler entre l'atelier de préparation et le domicile du consommateur sous le lien d'un acquit-à-caution.

4° *Prix de cession des alcools livrés à la carburation :*

Les prix de cession des alcools destinés à la carburation ont été fixés, en dernier lieu, par l'arrêté du 8 juillet 1937, à :

152 francs l'hectolitre pour la préparation de tous carburants et titrant au minimum 99°4, à 15° C. ;

138 francs l'hectolitre pour les alcools titrant au minimum 94° à 15° C.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre d'alcool compté à 100° G.-L., à la température de 15° C., dénatuté, en wagons-réservoirs rendus franco gare destinataire, ou pour les quantités inférieures à 120 hectolitres en fûts, départ la Plaine Saint-Denis.

Cet alcool doit être destiné exclusivement à la production de la force motrice et il est fait observer que l'emploi pour la carburation de tous autres alcools que ceux rétrocédés par l'Etat est interdit sauf autorisation spéciale de l'Administration des Contributions Indirectes et recouvrement par cette administration de la majoration prévue ci-dessous.

5° *Majorations applicables aux prix de cession :*

En exécution des fusions prescrites par les articles 8 et 13 de la loi du 31 décembre 1936, des majorations aux prix de cession de l'alcool livré à la carburation ont été édictées par un décret du 29 janvier 1937.

Mais le décret-loi du 8 juillet 1937 a fixé en dernier lieu le montant de cette majoration à 46 francs par hectolitre d'alcool pur dénaturé en spécifiant que celle-ci s'appliquait également aux alcools titrant au minimum 94° G.-L. à 15° C.

Sur le produit de cette majoration, laquelle tient compte de la taxe unique substituée à l'impôt sur le chiffre d'affaires, de la taxe de dénaturation et de la taxe sur les combustibles liquides, il est prélevé, au profit des départements et des communes, une somme de 6 francs par hectolitre d'alcool.

Telle apparaît en France, dans le moment présent, la question si importante de l'alcool carburant.

On a pu remarquer que si la question de l'incorporation permanente de l'alcool à l'essence ne soulève plus guère de difficultés, il ne saurait en être de même de celle d'un approvisionnement suffisant en quantités d'alcools destinés à cet usage.

En effet, le volume desdites quantités est essentiellement variable. Au cours de la campagne 1935-1936, le Service des Alcools a acquis 5.080.502 hectolitres d'alcool sur lesquels 4.132.007 ont été consacrés à la production de la force motrice.

Mais, en ce qui concerne la campagne qui vient de finir, les quantités ainsi utilisées ne sont pas du même ordre. C'est que la principale source de production d'alcool — à savoir la distillation obligatoire prévue au statut viticole mais non décrétée en 1936 par suite de la récolte déficitaire de l'année — n'a pu procurer que des ressources bien inférieures à celles des autres campagnes. D'où pénurie d'alcool que les préparateurs de mélanges carburants ont particulièrement ressentie.

Il est vraisemblable, qu'en 1937, la même situation va se renouveler et ceci comporte entre autres enseignements utiles, la nécessité de prévoir, dans la préparation des carburants alcoolisés, un approvisionnement suffisant tout au long d'une période donnée.

Pour cela, il semble que la distillation obligatoire de déchets du vin édictée par la loi du 12 juillet 1937 constitue eu égard à la carence ainsi soulignée, un important palliatif qu'il convenait de signaler.

(*A suivre.*) Alfred Hot.

# ACTUALITÉS

Jean Branas : Chronique méridionale : Sur les labours de la vigne
Michel Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale : Vins naturels et fraudes
Les disponibilités de la campagne vinicole 1937-1938 (P. M.)
Le Phylloxera en Tunisie (P. Laurent)
La question des cépages interdits (A. P.)
Foire aux vins d'Anjou
La fermeture du Centre rural
Station œnologique du Gard, à Nîmes : Leçons et applications pratiques d'œnologie

## Chronique méridionale

**Sur les labours de la vigne.** — La culture du sol des vignobles est assez généralement considérée comme une des nécessités les moins discutables et il n'y a qu'un pas vite franchi de ce point de vue à un usage abusif ou au moins superflu des labours. Ce n'est point, à vrai dire, une position nouvelle que de trouver que les vignes sont labourées avec excès et inopportunément, car telle était déjà, au début de l'autre siècle, l'opinion d'un abbé sur les façons des vignes d'Argenteuil ; cet auteur, qui était naturellement aussi vigneron et fort savant de surcroît, montrait la modération voulue par la règle mais certains vignerons modernes qui ne sont point abbés, ayant oublié celle-ci passent celle-là et mésusent du soc à l'envi. Venons-en aux faits.

La première des questions à résoudre est bien de savoir s'il est bon, indifférent ou nuisible de labourer le sol des vignobles : elle n'est pas oiseuse, car bon nombre de ceps croissent en des terres où ne pénètrent jamais le fer ni le bois de l'outil. Passons. Supposons que la réponse nous laisse la liberté de labourer en nous signalant toutefois que, ce faisant, nous agissons simultanément favorablement et défavorablement sur la plante. Passons encore.

Il s'agit donc de labourer ; mais quand, comment et avec quoi. *A la sortie de l'hiver*, le sol est plus ou moins enherbé et gorgé d'eau par les pluies de la mauvaise saison, tassé par le passage des ouvriers qui ont pratiqué la taille et appliqué divers traitements. Il est nécessaire d'intervenir par un *premier labour* qui supprime d'abord les mauvaises herbes, indifférentes en hiver, mais nuisibles plus tard en gênant le développement de la vigne et créant un milieu favorable aux gelées de printemps.

Si la charrue n'intervient pas, le sol se prend en masse en se désséchant sur une grande épaisseur et, à travers cette unique motte qui couvre tout le champ, les pertes d'eau depuis les couches profondes sont considérables et telles que les plantes souffriraient fortement de la sécheresse de très bonne heure si un remède n'était apporté. Notre premier labour a donc pour objet, outre l'indispensable suppression des herbes, d'éviter cette prise en masse, en créant sur une épaisseur aussi importante que possible une couche meuble voisine de la surface, séparée des couches profondes par une solution de continuité résultant de deux états physiques nettement différents.

Le premier labour doit donc intervenir alors que le sol est encore humide et tendre à obtenir la dessiccation rapide de la partie qu'il intéresse. Dans ces conditions, cette couche de terre ameublie, ressuyée et finalement plus sèche, est un obstacle réel et efficace aux échanges entre l'atmosphère et le fond, lequel conserve toute sa fraîcheur.

Comme on étend la lessive essorée au grand soleil qui la sèche, il convient ici d'étendre au maximum, d'accroître autant qu'il est possible la surface de terre exposée à l'air : ce but est atteint par les dénivellations accentuées, les billons et les buttes que doivent créer entre les souches les instruments attelés et les outils à main. Il s'agit bien en somme de faire des trous et des bosses, et des mottes aussi, dont la présence hâte la dessiccation. Et comme le résultat obtenu dépend du nombre de ces buttes, il sera préférable pour l'accroître de labourer selon les diagonales dans les vignes disposées en carré.

Ne pouvant donc être donné à plat sans manquer son but, ce premier labour ne peut non plus être un labour de chaussage qui laisserait subsister beaucoup d'herbes et une importante surface non travaillée : c'est donc un déchaussage complété par un décavaillonnage.

La profondeur de cette façon doit être suffisante pour qu'il en résulte un guéret efficace de 15 à 18 cm. en moyenne. Plus profond, il sacrifie un trop grand nombre de racines, ce qui est très nuisible à la vigne dans les sols superficiels où le système radiculaire ne peut commodément s'enfoncer. Et les sols sont superficiels pour une foule de raisons : humidité excessive, obstacle physique et même climat, puisque, toutes choses étant égales d'ailleurs, les terres sont au Nord moins profondes qu'au Sud.

Ce labour est donné de février à fin avril, quand la vigne est débarrassée de ses sarments : plus tôt, il expose la plante à souffrir des grands froids encore possibles; plus tardif, il est inexécutable et n'atteint pas le but poursuivi.

Un *deuxième labour* s'impose ensuite tout naturellement. L'herbe met un certain temps à réapparaître, mais renaît tout de même et doit être détruite, car elle est de plus en plus nuisible ; cette deuxième façon s'impose encore parce que la conjoncture a changé et que les effets du premier labour s'atténuent avec le temps et deviennent nuisibles eux-mêmes s'ils persistent.

Les pluies de printemps tassent le sol, le guéret disparaît, une soudure se rétablit entre la couche ameublie par le premier labour et les parties plus profondes du sol. Il est nécessaire d'intervenir pour les séparer de l'atmosphère où se perdrait sans profit l'eau désormais précieuse qu'elles contiennent.

Le second labour doit donc faire périr les herbes et s'opposer aux pertes d'eau du sol : la lessive est sèche à point. La façon est donnée en chaussant pour aplanir le sol et sans faire de mottes nuisibles dorénavant. Sous cette couverture de terre meuble et sèche, dépourvue d'herbes, le sol garde longtemps sa fraîcheur et la plante n'est pas exposée à souffrir du manque d'eau. La profondeur cultivée est égale à celle qu'atteignait le premier labour, car il n'y a d'inconvénients à procéder ainsi que lorsque cette deuxième façon, donnée tardivement, risque de détruire nombre de radicelles réinstallées près du niveau du sol.

Il n'y a pas à hâter son exécution ; trop tôt, il remplit mal son office, entendons que les pluies encore fréquentes font rapidement disparaître ses effets : début de mai et début de juin sont les limites courantes de la période favorable, qui allait autrefois jusqu'à la Saint-Jean (ce qui paraît vraiment trop tardif). Il vaut mieux prévoir l'exécution d'un troisième labour que retarder trop longtemps celle du second.

Les deux premiers labours sont les œuvres les plus importantes : bien donnés, ils tiennent le sol propre, ressuyé mais frais, en tendant tous deux aux mêmes fins, mais par des voies très différentes.

Après l'exécution du deuxième labour, les circonstances extérieures ne changent pas ; le sol tend à se dessécher par évaporation depuis sa surface et par transpiration du feuillage de la vigne qui tend à devenir très importante. Le *troisième labour* donné dès que les effets du second disparaissent tend à les maintenir en rompant toute communication entre la surface surchauffée et la fraîcheur du fond. Nécessairement superficiel il laisse le sol à plat.

Il n'est plus nécessaire d'intervenir ensuite, car les rameaux couvrent le sol et l'herbe ne pousse pas à l'ombre du feuillage. Ce n'est qu'après la vendange qu'un labour de chaussage peut, sans paraître indispensable, être justifié par les avantages que nous avons signalés à diverses reprises.

Notons encore ici de concert le particularisme justifié des pratiques viticoles puisqu'à aucun moment nous n'avons fait appel aux éléments du déterminisme habituel valable pour les façons de cultures annuelles.

Les labours, en agriculture générale, satisfont à des besoins connus et ont des effets nombreux qu'énumèrent et commentent longuement les manuels. Ces besoins ne sont pas ceux de la vigne et des autres cultures arbustives.

*A l'égard de la culture de la vigne, les labours apparaissent comme les parfaits régulateurs de l'humidité du sol que, grâce à eux, le praticien peut, à son gré, accumuler, évacuer ou conserver.*

Les techniques indiquées ne sauraient s'appliquer exactement aux cas des vignobles établis sans accord avec certaines règles à la fois classiques et très raisonnables, telles que celle qui conduit à établir les plantations en carré à 1 m. 50. Nous parlerons un jour de l'assez piètre spéculation conçue par quelques esprits et réalisée par quelques praticiens qu'est *ici* la culture des vignes palissées, plantées en lignes à grand espacement.

Jean BRANAS.

## Chronique d'œnologie méridionale

**Vins naturels et Fraudes.** — Nous avons déjà eu l'occasion de signaler les caractéristiques remarquables des vins de 1937. A ce sujet et pour rassurer quelques viticulteurs et négociants, indiquons que les Services officiels sont en possession depuis plus d'un mois déjà d'une documentation suffisante.

Si le degré alcoolique est toujours supérieur de 1 à 2° à la moyenne habituelle, l'extrait et l'acidité sont généralement si élevés que toutes les règles œnologiques risquent cette année d'être assez souvent inapplicables.

Le fait n'est pas nouveau. Et à ce sujet, il n'est pas inutile de revenir sur les observations qui ont pu être faites au moment où quelques-unes de ces règles virent le jour.

La règle alcool-acide, ou règle A. Gautier, fut l'occasion d'une discussion entre l'auteur narbonnais d'origine et E. Duclaux.

La personnalité de ces deux savants nous incite à publier intégralement

leurs observations. On ne nous accusera pas ainsi de déformer ou d'interpréter leur pensée.

Voici d'abord les réflexions de E. Duclaux :

« Celle-ci (1) a pour origine une ingénieuse remarque faite par M. A. Gautier. Dans un raisin qui mûrit, l'acide libre diminue à mesure que le sucre augmente, le raisin devient moins vert, à mesure qu'il devient plus sucré. La compensation n'est pas exacte, le sucre augmente plus vite que l'acide ne diminue. Mais, sucre et acide varient en sens inverse et, au voisinage de la maturité, un équilibre approximatif se produit. Après la fermentation, le sucre a disparu, mais il est représenté par un volume à peu près proportionnel d'alcool, de sorte que si on fait la somme acide + alcool, c'est-à-dire si on ajoute conventionnellement la richesse alcoolique du vin, évaluée en volume, au poids d'acide libre qu'il contient évalué en acide sulfurique, on a un total qui est à peu près constant et qui ne dépasse guère 12,5 pour les vins rouges naturels. L'addition d'eau l'abaisse naturellement au-dessous de ce chiffre, et de là, sans qu'il soit besoin d'insister, on voit qu'on peut tirer un moyen de démasquer les additions d'eau, quand elles ont été faites d'une main libérale.

« Il faut reconnaître que ce terrain d'études est bien choisi. Ce qui varie le plus dans le raisin, au voisinage de la maturation. c'est le sucre et comme le sucre ne donne qu'environ la moitié de son poids d'alcool, les variations du sucre sont réduites à moitié dans l'évaluation alcool-acide. La constance est par là plus assurée. En outre, la méthode bénéficie de quelques particularités qui lui sont extérieures. C'est ainsi que la quantité de bitartrate de potasse qui reste en solution dans le vin est d'autant plus faible qu'il y a plus d'alcool et inversement, de sorte qu'il s'introduit de ce fait une variation d'acidité en sens inverse de la variation alcoolique. Mais il ne suffit pas que la méthode soit une des meilleures parmi celles qu'on pouvait employer. Il faut qu'elle soit bonne c'est-à-dire qu'elle n'expose pas les experts et les tribunaux à se tromper. Or, à cet égard, il n'y a pas d'illusion à se faire et elle ne mérite aucune confiance.

« Elle table, en effet, sur un état moyen, pour un vignoble déterminé et ne tient compte ni des crus, ni des cépages, ni des différences de maturité au moment de la vendange. Comme c'est l'alcool qui fait la plus grosse part de la somme, il suffit ou que le cépage soit peu sucré, ou sa maturité incomplète, pour que cette somme n'atteigne pas le chiffre fatidique de 12,5. Il y a même plus. Le vignoble de Bordeaux produit des vins dont la moyenne, d'après Fauré, ne contient que 9,3 p. 100 d'alcool et 2,15 p. 100 d'acide, en tout 11,5. La règle recommandée par les circulaires du Ministère du Commerce ferait donc déclarer additionnés d'eau des vins analysés comme authentiques par un œnologue expérimenté. Par contre, voici tel Pommard, analysé par M. Vergnette-Lamotte, pour lequel la somme acide-alcool dépasse 17, de sorte qu'on pourrait l'additionner d'un tiers d'eau et le présenter hardiment comme naturel et vierge de tout baptême.

(1) La règle alcool + acide.

« Je n'insiste pas sur cette critique qui prend, sans que je le veuille, un air cruel. Je ne peux pourtant pas ne pas dire les défauts de méthodes auxquelles on accorde trop souvent une aveugle confiance et qui ont servi à motiver des milliers de condamnations, dont un grand nombre sûrement étaient imméritées. Je ne veux pas davantage insister sur les procédés indiqués pour découvrir les vins de seconde cuvée, c'est-à-dire ceux qu'on obtient en ajoutant du sucre et de l'eau au marc de la première cuvée, et en laissant fermenter à nouveau. Je passerai de même sous silence les moyens de pourchasser les vins de raisins secs, dont la fabrication s'est si notablement étendue et perfectionnée dans ces dernières années. J'aurais à accentuer encore la sévérité de mon jugement et de ma critique. Je crois pouvoir me résumer en disant qu'il n'y a partout là, qu'incertitude et arbitraire.

« Pourtant dira-t-on, il faut une surveillance et une répression et la société ne peut rester impassible devant l'audace croissante des falsificateurs. N'oublions pas, répondrai-je, qu'il ne s'agit encore ici que d'un point très limité et d'une fraude qui ne met en jeu que des questions d'argent et non des questions de santé publique. S'il était possible d'atteindre partout et sûrement ces additions d'eau dans le vin, même masquées par des additions d'alcool, il est clair qu'il faudrait agir. Mais le pouvez-vous ? Avez-vous au moins, la prétention que vos règles d'analyse, même avec ce qu'elles comportent d'arbitraire, gênent en quoi que ce soit les fraudeurs ? Les petits, oui peut-être qui ne sont pas malins et qui parfois se laissent prendre. Mais non les gros, ceux qui font le commerce de la fraude. Pour eux, vos règles sont trop naïves. Ne se fabrique-t-il pas, et ne se vend-il pas sous étiquette de vin naturel, des milliers d'hectolitres de vin de seconde cuvée. Pensez-vous que les vins de raisins secs, à qui vous imposez des étiquettes spéciales, les conservent jusque dans le verre du consommateur. Ne savez-vous pas qu'il se consomme à Paris, par exemple, beaucoup plus de vin qu'il n'en passe à l'octroi. Toutes vos saisies chez les marchands de vin ne diminuent pas sensiblement leur consommation d'eau potable. Par contre, elles donnent au public, l'illusion que tout vin qui arrive sur le comptoir en étain est garanti par l'administration et vous savez bien que cette garantie est illusoire.

« Mais la question est encore plus haute. De quel droit l'Etat intervient-il dans un contrat entre un vendeur et un acheteur, lorsqu'aucun vice caché n'existe dans la marchandise. C'est affaire au client à se renseigner : il goûte le vin, débat le prix, accepte ou refuse et n'a besoin pour cela de consulter que son goût personnel. L'Etat s'enquiert-il de ce que contiennent d'amidon ou d'eau les pommes de terre achetées chez le fruitier ? S'enquiert-il de ce qu'il y a de comestible dans un kilogramme de pois verts, de l'épaisseur de la peau des oranges, de l'épaisseur du noyau des pêches ? Pourquoi ne laisse-t-il pas le marchand de vin, libre de ses pratiques. Oui, je sais bien, il y a des questions d'octroi, de douanes, d'impôts. Je me figure même que tout est venu de là, et que s'il n'y avait pas eu des questions fiscales à propos de l'alcool, on n'aurait jamais songé à faire intervenir des questions de santé publique. Mais s'il en

est ainsi, changez les bases de votre perception, ne visez et ne frappez que l'alcool dont le dosage est précisément facile et précis et laissez chacun libre d'ajouter autant d'eau qu'il veut à l'alcool qu'il boit ou qu'il sert à ses clients.

« Ne vaut-il pas mieux dire honnêtement au public ; nous ne répondons plus de rien, nos méthodes pour nous renseigner sont trop imparfaites et nous ne pouvons atteindre tous ceux qui mouillent leur vin : ils sont trop, comme disaient nos soldats de Waterloo. C'est à vous, de vous débrouiller vous-même. N'ayez plus foi en nous, nous ne la méritons pas et, avec la meilleure volonté du monde, nous faisons autant de bien que de mal. Dégustez le vin que vous achetez. Si vous l'aimez fort et qu'on vous le serve faible, changez de marchand : il n'en manque pas. Si vous récusez votre jugement, oh ! alors, trouvez bon que nous nous récusions aussi. L'Administration n'est pas une femme de ménage, chargée de faire le marché des citoyens ».

A. Gautier ne pouvait laisser un tel écrit sans répondre. Celle-ci fera l'objet d'une prochaine chronique. Michel FLANZY.

**Les disponibilités de la campagne vinicole 1937-1938.** — La Commission interministérielle de la viticulture, qui s'est réunie le 22 décembre, a eu la primeur des révélations concernant l'importance des disponibilités du marché des vins pour alimenter la campagne de 1937-1938.

Les gens informés savaient, depuis quelques semaines, que les statistiques *devaient* atteindre un chiffre permettant d'appliquer le blocage, et *peut-être* aussi la distillation. 76 à 78 millions d'hectolitres, *peut-être* un peu plus de 78 millions, chiffre fatidique pour que la distillation obligatoire fût «automatique », tels étaient les paliers indiqués aux statisticiens, et à ceux qui les dirigent.

Avec beaucoup de bonne volonté, on y est arrivé. Le nombre des viticulteurs ayant fait une déclaration, en France, est passé de 1.412.588 en 1936 à 1.610.204 en 1937 (qui dira pourquoi ?) ; la récolte métropolitaine, avec 51.375.421 hectolitres, dépasse de 12 millions d'hectolitres celle de l'an dernier, alors que tous les experts annonçaient que 1937 serait supérieure à 1936 de *quelques* millions d'hectolitres seulement.

Pour l'Algérie, pas de surprise : 15.423.964 hectolitres, soit 4 millions de plus qu'en 1936 et 4 millions et demi de moins qu'en 1935.

Les stocks sont tout naturellement majorés de la consommation en franchise et des sorties du douzième mois, soustrait à l'exercice 1935-1937. Donc, 10.480.679 hectolitres, au lieu de 4 à 5 millions qui restaient à fin septembre.

Avec cette manière de calculer, on obtient 78.630.067 hectolitres de *disponibilités* pour des *besoins* estimés à 74 millions d'hectolitres. Encore faut-il, pour arriver à ce total de 78.630.067 hectolitres, qui déclenche le blocage et la distillation, faire état de 1.350.000 hectolitres de vins importés (Tunisie : 1.000.000 ; autres pays 350.000 hectolitres).

Le but recherché par les dirigeants de la viticulture organisée est atteint par des procédés qu'il faut reconnaître ingénieux et originaux.

Attendons la suite, et les commentaires que nous ne manquerons pas de communiquer à nos lecteurs. P. M.

**Le phylloxéra en Tunisie.** — L'invasion phylloxérique se propageant en Tunisie et les moyens de lutte envisagés jusqu'à présent ne permettant pas d'éviter l'extension du fléau, comme cela pouvait être prévu, une importante réunion a eu lieu au Palais des Sociétés Françaises à Tunis, en présence de MM. Soulmagnon, directeur des Affaires Economiques de Tunisie et Vénèque, président de la Chambre d'Agriculture. A cette réunion prenait part M. Vivet, inspecteur général honoraire de l'Agriculture d'Algérie, dont la compétence et les services rendus à l'Agriculture algérienne sont bien connus et qui à la demande des viticulteurs tunisiens, venait d'être chargé de mission à propos de cette importante question. M. Coupin, professeur à l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis, avait bien voulu apporter également à cette réunion sa collaboration.

M. Coupin, après avoir situé l'importance actuelle de l'invasion phylloxérique en Tunisie et analysé les conditions de son extension, exposa quelle orientation il convenait de donner à la lutte contre le phylloxéra ; devant la fatalité d'une invasion qui se généralise de plus en plus, il importe de prévoir la reconstitution du vignoble et d'établir dans quelles conditions cette reconstitution doit être entreprise.

M. Coupin mit en relief le rôle prépondérant du Syndicat des viticulteurs tunisiens qui consistera, avec le concours des groupements locaux, à préparer et à diriger la reconstitution en prenant d'autre part toutes les précautions nécessaires pour éviter les causes possibles d'extension du phylloxéra (surveillance des zones indemnes, continuation de la lutte en zone phylloxérée jusqu'à leur reconstitution).

M. Vivet traita d'une manière générale du problème de la reconstitution et s'attacha à préciser les conditions d'utilisation des porte-greffes en Tunisie en établissant un rapprochement avec ce qui a été fait dans ce domaine en Algérie.

M. Vivet cita les cépages cultivés en Tunisie et qui pourront être greffés sur des porte-greffes appropriés: le carignan, le grenache, l'alicante-Bouschet et dans certains plantiers, la clairette, l'ugni blanc et le merseguerra.

Passant aux détails pratiques de cette reconstitution, il montra l'importance qu'il fallait attacher aux choix des plants tant porte-greffes que greffons qui doivent avoir une authenticité certaine et tous les caractères d'une qualité irréprochable. Dans ce but, il sera nécessaire de s'adresser à des pépiniéristes sérieux livrant des plants ne laissant rien à désirer.

D'autre part, M. Vivet mit les viticulteurs en garde contre les producteurs directs qui n'ont pas donné les résultats qu'on en pouvait attendre.

M. Vivet pense que la reconstitution en Tunisie, grâce au concours des organismes viticoles se tenant en liaison avec les viticulteurs et bénéficiant des expériences acquises sur les vignobles de la Métropole et de l'Algérie, pourra avoir lieu dans les conditions les plus favorables et sans une baisse trop sensible de la production vinicole dans la période de transition.

MM. Coupin et Vivet furent vivement remerciés par M. Vénèque des conseils éclairés qu'ils venaient d'apporter aux viticulteurs tunisiens, conseils qui seront suivis.

P. LAURENT,
*Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut National Agronomique.*

## La question des cépages interdits

Dans un article publié par la presse méridionale, M. Semichon a rappelé dans quelles conditions une commission officielle fut réunie le 15 janvier 1935 et dut, en une seule journée, établir une liste de cépages choisis entre plusieurs dizaines de milliers, pour que le décret fût signé le 18 et publié le 24 du même mois.

Dans l'impossibilité d'effectuer un tel travail dans un aussi court délai, la commission, malgré l'opposition de MM. Rouart et Coulondre, désigna six premiers hybrides à proscrire : Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton, Herbemont et formula une demande d'enquête complémentaire pour les autres indésirables.

Peu après, cette décision hâtive fut modifiée par diverses mesures :

— Décret-loi du 30 juillet 1935 disposant que jusqu'au 1er août 1942, lesdits vins doivent être livrés à la consommation sans coupage et avec indications des cépages.

— Une circulaire du 13 août 1935 autorisant le coupage de ces vins entre eux ou avec d'autres vins de la même propriété.

— Un décret du 30 octobre 1935 et l'article 7 de la loi du 13 août 1936, autorisant l'emploi du Jacquez dans les coupages. Cette dernière mesure étant d'ailleurs la moins grave car le seul reproche à faire au Jacquez est son utilisation comme apport de corps et de couleur aux vins d'Aramon.

Il faut bien dire que toutes ces circonstances et les mesures ultérieures semblent étrangement favorables à beaucoup d'intéressés. Aussi des plaintes affluent de tous côtés : les vins de Noah et autres recommencent à circuler librement dans le commerce. Le « défoxage » étant une opération aisée, les agents de surveillance sont débordés.

Si l'on désire vraiment chasser du vignoble français les cépages indésirables, M. Semichon propose des mesures efficaces :

« Il faut obliger les vignerons possédant des vignes complantées avec ces cépages à en faire la déclaration sous peine d'amende ; les obliger à surgreffer ces cépages prohibés avant le 1er août 1942, date fixée par la loi, en répartissant obligatoirement ces surgreffages d'une façon régulière sur chacune des années entrant dans le délai accordé. Comme aurait dit M. de Lapalisse, il est plus facile de surveiller l'existence ou la disparition des ceps de vigne qui ne bougent pas, que de surveiller des vins qui circulent et qui s'habillent ou se déguisent en se défoxant ou en se dissimulant dans les coupages. Les agents de surveillance auraient leur tâche extrêmement facilitée et l'on aurait l'assurance de la disparition très prochaine des cépages que l'on a voulu interdire. »

Aux termes de la loi du 24 décembre 1934, la liste des cépages interdits doit être révisée tous les trois ans, mais la date approche et il semble que personne ne s'en occupe, pas plus que d'ouvrir l'enquête complémentaire demandée par la commission en 1935.

La question des vins de cépages prohibés n'a donc pas fait un pas depuis que les premiers hybrides, les plus anciens, qui sont loin d'être les plus mauvais, ont été provisoirement frappés. Il y aurait urgence à poursuivre l'œuvre salutaire ébauchée le 15 janvier 1935, il y aura bientôt trois ans.

A. P.

## Foire aux vins d'Anjou

La foire annuelle des vins d'Anjou sera inaugurée à Angers le vendredi 7 janvier prochain. Elle sera close le mardi 11 janvier au soir.

La première journée sera réservée à l'ouverture officielle, au banquet traditionnel et aux conférences de personnalités dirigeantes de la viticulture.

Le samedi 8 janvier sera consacré au commerce en gros des vins et à ses courtiers.

Le lundi 10 janvier sera la journée du commerce d'alimentation : hôteliers, restaurateurs, épiciers, limonadiers.

La Fédération générale des syndicats viticoles de l'Anjou a lancé une invitation aux groupements ci-dessus de Paris et sa banlieue, de Bretagne, de Normandie, du Nord, de l'Est.

Les négociants et les courtiers en gros qui désireraient profiter de cette occasion de mieux connaître la gamme si étendue des vins d'Anjou et d'apprécier sur place la belle qualité des vins de 1937 doivent, d'ores et déjà, se faire inscrire à la Fédération des syndicats viticoles, 7, rue Saint-Blaise, Angers, pour profiter des avantages qui leur sont réservés.

Ils recevront, par courrier, le programme de la journée du samedi 8. L'emploi du temps prévoit le matin une conférence-dégustation sur tous les différents types de rosés et vins blancs récoltés en Anjou. Après cette courte et instructive séance d'initiation, les invités se rendront aux stands des vignerons, guidés dans leurs recherches par l'étude préalable faite comme il vient d'être dit.

A midi, un banquet interprofessionnel, réunissant négociants, producteurs, courtiers locaux et étrangers au département, sera offert aux invités inscrits.

L'après-midi restera libre à nouveau pour les négociants et courtiers pour poursuivre leurs recherches.

Durant leur séjour, les négociants et courtiers trouveront, au bureau de la foire, un agent de la fédération à leur disposition pour leur donner les renseignements professionnels dont ils pourraient avoir besoin.

La foire aux vins d'Anjou groupe, tous les ans, des centaines de viticulteurs des différents crus d'Anjou.

## La fermeture du Centre rural

Le Centre Rural, comme l'Exposition Internationale, a fermé ses portes au public le 25 novembre 1937, à minuit.

Cette importante section de l'Exposition, édifiée à l'annexe de la Porte Maillot, par le Comité de l'Agriculture, a rencontré un vif succès auprès du

public. La presse a été unanime à le souligner en louant l'excellente leçon de choses qu'il constituait à la fois pour les agriculteurs et la masse des consommateurs.

En effet, les premiers ont pu trouver dans les divers pavillons de nombreux exemples d'améliorations susceptibles de valoriser leurs productions, d'accroître leur confort familial, de développer leur organisation professionnelle, d'aménager la viabilité de leur commune.

Les autres se sont persuadés de l'importance et du caractère de la production agricole, ainsi que des efforts continus des producteurs pour rechercher la qualité de toutes les denrées qu'ils mettent sur le marché.

Le Comité de l'Agriculture est présidé par M. Joseph Faure, Président de l'Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture. Son bureau comprend : M. Brasart, directeur de l'Agriculture ; M. Préaud, directeur des Eaux et du Génie rural, vice-présidents ; M. Maitrot, inspecteur général du Génie rural, rapporteur général ; M. Vignerot, ingénieur en chef, trésorier, et M. Dorie, rapporteur adjoint.

Le directeur de ce Comité est M. Lecronier, ingénieur agricole, assisté de M. Georges Bréart, ingénieur agronome, pour les Services extérieurs et de M. Henri Fournier, ingénieur agricole, pour les Services administratifs.

La Coopérative Fruitière a été gérée par son directeur, M. Dekeirel, la Coopérative Laitière par la Fédération des Coopératives laitières de la région parisienne, dont le directeur était M. Padieu et la Coopérative Boulangère par M. Poussif.

Le Bureau de renseignements du Silo coopératif était occupé par M. Gérard Vée, délégué par l'Office du Blé et les explications sur le cadastre étaient fournies par un représentant du Ministère des Finances à la Mairie.

Le Centre Rural a reçu plus d'un million de visiteurs. Ce chiffre est particulièrement intéressant si on le compare à celui des entrées totales de l'Exposition et des annexes qui est de 30 millions environ.

De nombreuses manifestations agricoles d'ordres divers ont constamment entretenu et renouvelé l'attrait et l'intérêt du Centre rural. Elles avaient pour but de lui donner une animation analogue à celle que connaissent les villages et les gros centres agricoles à l'occasion de concours, de foires, de fêtes régionales, etc...

Les principaux et les plus caractéristiques produits du sol et de l'élevage des grandes régions agricoles ont fait l'objet de vingt-trois semaines régionales qui se sont déroulées avec la collaboration des Chambres d'Agriculture et des grandes associations, depuis l'ouverture du Centre Rural, le 28 mai, jusqu'à sa clôture. Elles ont comporté des expositions, des ventes, des dégustations de produits divers sous la halle et des concours ou expositions d'animaux.

Les principales semaines régionales fruitières et horticoles ont été organisées par la Vallée du Rhône, l'Ile-de-France, la Champagne, le Limousin et la Vendée.

Les expositions animales ont été particulièrement réussies, grâce à l'actif concours des Syndicats d'Élevage, des livres généalogiques et aux appuis accordés par les Chambres d'Agriculture.

Trois grands concours spéciaux se sont tenus au Centre rural, ce sont ceux de la race ovine « Ile-de-France », de la race ovine « Southdown » et de la race bovine « Charollaise ».

Les expositions animales régionales ont intéressé cinq régions : la Normandie, le Maine-Anjou, le Limousin-Marche-Périgord, l'Auvergne et la Guyenne-Gascogne.

Dix expositions spéciales ont été organisées concernant : l'aviculture, les volailles, les pigeons, les lapins, la race ovine « Mérinos », les races caprines, les champignons comestibles et vénéneux, l'espèce féline, les chiens de berger de Brie et les chiens de berger de Beauce.

Enfin, la Direction de l'Agriculture a organisé au Centre Rural le Concours général des Écoles ménagères rurales.

Le folklore régional de la France a été évoqué par des fêtes paysannes données avec le concours de groupes costumés de chanteurs et de danseurs. Trente-cinq fêtes ont été données en matinée et en soirée au Centre Rural, par plus de cinquante groupes différents.

Cependant, de très nombreux congrès agricoles et de professions connexes tenaient leurs réunions dans les salles du Centre Rural. Plus de cinquante congrès et réunions ont eu lieu, entre le 28 mai et le 14 novembre. Ils ont été l'occasion d'intéressants débats à la suite desquels ont été adoptées d'importantes résolutions.

Le bulletin *Le Centre Rural* a d'ailleurs donné régulièrement les comptes rendus détaillés de toutes ces manifestations, qui ont attiré un nombreux public et des visiteurs agricoles de toutes les régions de France et de l'étranger.

## Station Œnologique du Gard à Nîmes. Laboratoire départemental d'Œnologie. — Leçons et applications pratiques d'Œnologie

Une série de cours d'Œnologie aura lieu à la Station Œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du mardi 4 janvier à 9 heures du matin, au 14 janvier prochain.

Cet enseignement a pour but de permettre à tous ceux qui produisent ou manipulent du vin d'acquérir :

1° Des connaissances théoriques simples mais suffisantes pour comprendre les raisons et l'importance relative des différentes opérations de la vinification et de la conservation des vins ;

2° Les connaissances pratiques indispensables à l'application des données théoriques précitées (analyse sommaire des moûts, analyse commerciale des vins, diagnostic des altérations et des maladies, examen microscopique, etc...).

Les auditeurs sont admis, sans titre ni examen, dans la limite des places disponibles.

Programme et règlement adressés sur demande.

# TABLE DES AUTEURS

## PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

**A** (H.). — Syndicat national des Viticulteurs-concentrateurs, 214.

**Archinard** (P.). — Sur le dosage de l'anhydride sulfureux et des acidités fixe et volatile dans les vins sulfités, 257. — La limite de 20 mgr. d'$NH^3$ admise par la loi pour caractériser les vins impropres à la consommation est-elle justifiée ? 339.

**Beckerich** (Abel). — Main-d'œuvre et vendanges, 221.

**Bernon** (Georges) et **Branas** (Jean). — Sur un nouvel aspect des rapports d'équilibre végétatif chez la vigne, 5.

**Berthelot** (Ch.) et **Hot** (A.). — Technique et économies nouvelles des carburants de synthèse, 309.

**Biron** (Marcel). — A la gloire du raisin, 295. — Pulvérisations arsenicales contre le rabougrissement de la vigne et contre divers parasites animaux et végétaux, 458.

**Bonnet** (Dr). — Vignoble de la Drôme, 269.

**Bonniol**, **Branas**, **Delmas** et **Mahoux**. — Essais de lutte contre Cochylis et Eudémis, 324.

**Boulet** (Dr E.). — Le jus de raisin considéré au point de vue hygiénique et scientifique, 28.

**Branas** (Jean). — Chroniques méridionales hebdomadaires : Sur le développement de la vigne en 1937, 16. — A propos d'un Congrès, 52. — Au vignoble, 69. — Existe-t-il une industrie du vin ? 85. — Quantité et qualité, 108. — Sur le rôle des cultures secondaires dans les domaines viticoles, 121. — L'École de Montpellier, la Viticulture et l'Exposition, 122. — La sécheresse, l'Eudémis, la récolte, 153. — Chez les viticulteurs-pépiniéristes, Congrès, Sur la qualité des vins de 1937, 175. — Sur les raisins de table : le Trousseau et le Bastardo ; les Vendanges, 195. — Sur un moyen rapide d'appréciation de la richesse saccharine des moûts ; remarques et applications ; le temps, 207. — Choix d'un porte-greffe, 230. — Bouillies adhérentes et mouillantes ; Chez les viticulteurs-pépiniéristes, 251. — La reconstitution ; la plantation vigne sur vigne et la dégénérescence, 285. — La dégénérescence et le phylloxera ; remplacement des manquants dans les vieilles vignes greffées, 301. — Nouvelles réflexions sur les modalités et les effets de la fumure de la vigne, 368. — Sur la localisation des fumures, 386. — Remarques sur l'extension et la dissémination de la dégénérescence de la vigne, 404, 419. — Au vignoble, 474. — Sur les labours de la vigne, 490.

**Branas** (Jean) et **Bernon** (Georges). — Sur un nouvel aspect des rapports d'équilibre végétatif chez la vigne, 5.

**Branas** (Jean), **Bernon** (Georges) et **Levadoux** (L.). — Note sur la transmission par le sol, de la dégénérescence de la vigne, 263.

**Branas** (Jean), **Delmas**, **Bonniol** et **Mahoux**. — Essais de lutte contre Cochylis et Eudémis, 324.

**Brémond** (E.). — Contribution à l'étude analytique et physico-chimique de l'acidité des vins, 310.

**Delmas**, **Branas**, **Bonniol** et **Mahoux**. — Essais de lutte contre Cochylis et Eudémis, 324.

**Dudon**. — La Confrérie des Chevaliers du Tastevin, 445.

**Dufoux** (A.). — Vignoble de la Gironde : l'incision annulaire, 72. — Chronique girondine, 178, 405.

**Dufoux** (C.). — Vignoble beaujolais, 36.

**Eaubonne** (Gérard d'). — Congrès national du Raisin et du Jus de raisin : les raisons du Congrès, 377.

**Eber** et **Hot**. — Le Blé en France, 423.

**Engel** (René). — Chronique bourguignonne, 126, 197, 304, 439.

**Engel** (René) et **Pernot** (Roger). — L'acide carbonique dans la dégustation des grands vins, 315.

**Escudié** (Paul). — Ce que la législation californienne fait pour favoriser l'industrie vinicole, 249. — Les vineries de la Californie du Nord, 399.

**Flanzy** (Michel). — Chroniques d'œnologie méridionale : Sur quelques tendances de l'œnologie, 19, 38. — Moûts concentrés, 74. — Qualités et Cours des vins, 88. — Carburant agricole et sous-produit de la vigne, 123. — Vendange et vinifications, 95, 131, 167. — Fermentation et aération, 142. — Balance commerciale et viticulture, 159. — Raisins et viticulteurs, 212. — Vins incomplètement fermentés, 253. — Fête des vendanges, 270. — Premières observations sur les vins de 1937, 306. — Coopérateurs et répartition du vin, 327. — Les vins de l'Aude et leur passé, 372, 406. — Soutirages, 390. — Les leçons d'une Foire-Exposition, 421. — Sur la qualité

des vins du Midi, 478. — Vins naturels et fraudes, 492.

**Ginestet** (J.). — La Wine Embassy : l'Ambassade du vin, 467.

**Hot** (Alfred). — Les appellations d'origine à l'étranger, 11. — L'alcool carburant en France et dans le monde, 413, 436, 470, 485.

**Hot** (Alfred) et **Berthelot** (Ch.). — Technique et Économies nouvelles des carburants de synthèse, 309.

**Hot** (Alfred) et **Eber**. — Le blé en France, 423.

**Launay** (G. de). — L'activité du Comité national de Propagande en faveur du Vin, 416.

**Laurent** (Pierre). — Le Congrès international de Viticulture, 43. — Vendanges parisiennes, 293. - Le phylloxéra en Tunisie, 496.

**Laurent** (P.) et **Sifneos** (J.). — Différentes méthodes de macération des vins rouges, 81, 116.

**Le Bosc.** — Chronique de législation viticole : modifications au statut viticole ; autres mesures ; casiers viticoles, 104. — Sur l'échelonnement, 239. — De la déclaration de récolte, 350. — Les plantations, 441. — De l'arrachage des vignes, 463, 476.

**Le Roy** (Baron). — Nouvelles de Vaucluse, 235.

**Lima Santos** (de). —. — L'organisation du Congrès international de la vigne et du vin, de Lisbonne, en 1938, 192.

**M.** (P.). — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins (note mensuelle). — Le Congrès international de viticulture, 39. — Les stocks des vins à la propriété. — La campagne viticole, 1936-1937, 330. — Chrysanthèmes et fruits, 415. — Les disponibilités de la campagne 1937-1938, 495.

**Mahoux, Branas, Bonniol** et **Mahoux**. — Essais de lutte contre Cochylis et Eudémis, 324.

**Marsais** (Paul). — La Génétique viticole au Palais de la Découverte, 67. — Signes de manque de potasse chez la vigne, 206. — Storia della vite e del Vino in Italia, 229. — Mise au point à propos des bouillies adhérentes et mouillantes, 269. — La lutte contre les ennemis des cultures, 395. — Premières déclarations de récolte connues, 423.

**Marsais** (P.) et **Segal** (L.). — Principes directeurs choisis pour la reconstitution du vignoble allemand, 431.

**Mathieu** (L.). — Contrôle et standardisation, 144. — Le progrès en vinification, 161. — Problèmes pratiques sur la vinification, 307. — Cuvaison : ses actions secondaires, 354.

**Moreau** (E.). — Vignoble champenois, 54, 128, 142, 156, 199. — La lutte contre les vers de la vigne, 225.

**Moreau** (L.) et **Vinet** (E.). — Détermination du pouvoir antiseptique réel de l'acide sulfureux dans les moûts et les vins. Ses variations suivant l'acidité du milieu, 25, 61. — Sur le contrôle d'efficacité des produits anticryptogamiques et insecticides, 149. — L'année viticole 1937 en Anjou, 364.

**Moucheron** (Vte de). — 74e Exposition des vins de Bourgogne à Beaune, 373.

**Olmo** (H.-P.). — Le Trousseau et le Bastardo, 174. — Muscat Cannon Hall, 403.

**Paulsen** (F.). — Nouvelles de Sicile, 73.

**Peynaud** (E.). — Études sur les phénomènes d'estérification dans les vins, 49, 113, 185, 242, 278, 297, 344, 362 et 382.

**Prieur** (Jacques). — La Gazette de Bourgogne, 34, 140, 210, 288. — Les trois glorieuses de Bourgogne, 359.

**Raguenaud** (U.). — Frais de culture d'un hectare de vignes en Charentes, 329.

**Ribéreau-Gayon** (J.). — Odeur et pouvoir antiseptique de l'anhydride sulfureux, 456.

**Rives** (Louis). — Nouvelles observations sur les champignons endophytes de la vigne, 275. — Contribution à l'étude des hybrides de vigne, 307.

**Rondeleux** (Raymond). — L'évolution de l'industrie des produits antiparasitaires, 449.

**S.** (A.-J.). — Nouvelles d'Alsace, 18.

**Saint-Charles** (R. de). — Bouillies adhérentes et mouillantes, 227.

**Segal** (L.). — Le rôle probable de la moelle, à propos du Court-noué, 337.

**Sifnéos** (J.) et **Laurent** (P.). — Différentes méthodes de macération des vins rouges, 81, 116.

**T.** (J.). — Vignoble du Roannais, 36.

**Tardy** (Marthe). — Le XXVe Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricole, 77.

**Turckheim** (E. de). — Chronique d'Alsace, 158. — Le Congrès de la Viticulture allemande, 203. — Chronique alsacienne, 389.

**Vavasseur** (Ch.). — Vignoble de Touraine, 55.

**Vidal** (J.-L.). — A la recherche de nouvelles bouillies cupriques plus efficaces et plus économiques, 14, 87. — Vignoble charentais, 57. — Hybrides producteurs ou cépages européens ? 138. — A la veille des vendanges, 233. — Suites d'expériences contre la chlorose, 370. — Regards sur le passé et sur l'avenir, 461.

**Viguerie** (P. de). — L'état du vignoble, à la mi-juillet, dans l'hémisphère nord, 152. — La récolte mondiale du vin, 343. — État des récoltes à la mi-octobre dans l'hémisphère nord, 402.

**Vimeux** (Dr Jean). — La question des vitamines au IIe Congrès international de l'alimentation, 480.

**Vinet** (E.) et **Moreau** (L.). — Détermination du pouvoir antiseptique réel de l'acide sulfureux dans les moûts et les vins. Ses variations suivant l'acidité du milieu, 25, 61. — L'année viticole 1937 en Anjou, 364.

**X...** — Le problème du transport des fruits et des primeurs, 188.

# TABLE DES MATIÈRES

## PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

AMPÉLOGRAPHIE. — Le Trousseau et le Bastardo, 174, 195. — Muscat Cannon Hall, 403.

APPELLATIONS D'ORIGINE. — Les appellations d'origine à l'Étranger, 11. — La réglementation en matière d'appellations d'origine contrôlées, 75.

ASSOCIATIONS, SOCIÉTÉS, SYNDICATS, etc. — Comice agricole et viticole du Beaujolais, 145. — Académie d'agriculture : Prix des producteurs d'acide phosphorique, 182. — Syndicat des viticulteurs-concentrateurs, 214. — Vœu de la C. G. V. au sujet du prix de libération des tranches, 375. — Société de Viticulture de l'arrondissement de Tonnerre, 374.

BIBLIOGRAPHIE. — La Vigne et le Vin (Société des Agriculteurs de France), 164. Storia della Vite e del Vino in Italia, 229. — Contribution à l'étude analytique et physico-chimique de l'acidité des vins, par E. BRÉMOND ; Contribution à l'étude des Hybrides de vigne, par L. RIVES ; Problèmes pratiques sur la vinification, par R. MATHIEU ; Technique et économies nouvelles des carburants de synthèse, par Ch. BERTHELOT et A. HOT, 312. — Traité-formulaire des Syndicats agricoles, 410. — Le Blé en France, par EBER et HOT, 428. — Larousse gastronomique, 428.

CHIMIE ŒNOLOGIQUE. — Détermination du pouvoir antiseptique réel de l'acide sulfureux dans les moûts et les vins, ses variations suivant l'acidité du milieu, 25, 61. — Études sur les phénomènes d'estérification dans les vins, 49, 113, 185, 242, 278, 297, 344, 362 et 382. — Sur le dosage de $SO^2$ et des acidités dans les vins sulfités, 257. — La limite de 20 mgr. d'$AzH^3$ est-elle justifiée ? 339. — La question des vitamines au II[e] Congrès international de l'Alimentation, 480. — Vins naturels et fraudes, 492.

CONGRÈS, CONCOURS, EXPOSITIONS, etc... — V[e] Fête nationale des vins de France, 22. — Le Congrès international de la Viticulture, 22, 39, 43. — A propos d'un Congrès, 52. — Le XXV[e] Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricole, 77. — Congrès, 176. — L'organisation du Congrès international de la Vigne et du Vin, de Lisbonne, en 1938, 192. — Un Congrès scientifique du jus de raisin, 200. — Le Congrès de la Viticulture allemande, 203. — 74[e] Exposition générale des Vins de la Bourgogne, à Beaune, 374. — Congrès national du raisin et du jus de raisin, 377. — Chrysanthèmes et Fruits, 415. — La II[e] Foire-Exposition du Pays rouergat, 425. — Congrès de la Coopération en matière de fruits, légumes et fleurs, 427. — Le II[e] Congrès international du Raisin et du Jus de raisin, 481. — Foire aux vins d'Anjou, 498.

COOPÉRATIVES VINICOLES. — Coopérateurs et répartition du vin, 327.

DIVERS. — Intendance : adjudications, 146, 289, 210. — Un beau voyage P.-O.-Midi en Roussillon, 182. — Fête des vendanges, 270. — La fermeture du Centre rural, 498.

ÉCONOMIE VITICOLE. — Existe-t-il une industrie du Vin ? 85. — Qualité et Cours des vins, 88. — Quantité et Qualité, 108. — Carburant agricole et sous-produit de la vigne, 123. — Contrôle et Standardisation, 144. — Balance commerciale et Viticulture, 159. — Les Vins de l'Ile-de-France, 182. — Main-d'œuvre et Vendanges, 221. — Ce que la législation californienne fait pour favoriser l'industrie vinicole, 249. — Prix des vendanges et des vins en Champagne, 271. — La campagne viticole 1936-1937, 330. — Frais de culture d'un hectare de vignes en Charente, 333. — Châteauneuf-du-Pape : Déclaration de stocks, 356. — Les vineries de la Californie du Nord, 399. — État des récoltes à la mi-octobre dans l'hémisphère Nord, 402. — Sur la qualité des vins du Midi, 478. (Voir aussi LÉGISLATION et STATISTIQUES.)

ENGRAIS, FUMURES. — Signes de manque de potasse chez la vigne, 206. — Nouvelles réflexions sur les modalités et les effets de la fumure de la vigne, 368. — Sur la localisation des fumures, 386.

ENSEIGNEMENT AGRICOLE ET VITICOLE. — École d'agriculture et de viticulture de Beaune, 40. — École d'agriculture et de viticulture de la Brosse, 40. — Station œnologique de Bourgogne, à Beaune, 58. — Faculté de Dijon : Cours d'œnologie, 146. — Création d'une section d'études supérieures de la vigne et du vin, 308. — Leçons pratiques d'œnologie à Nîmes, 500.

HYBRIDATION ET HYBRIDES. — La Génétique viticole au Palais de la Découverte, 67. — Le Noah contre l'Algérie et le Midi, 353. — La question des cépages interdits, 497.

INSECTES. — L'Eudémis, 153. — La lutte contre les Vers de la Vigne, 225. — Essais de lutte contre Eudémis et Cochylis, 324. — Le phylloxéra en Tunisie, 495.

JUS DE RAISIN, JUS DE FRUITS. — Le Jus de raisin considéré au point de vue hygiénique et scientifique, 28.

LÉGISLATION, RÉGLEMENTATION, JURISPRUDENCE. — Loi tendant à modifier le statut viticole, 92, 104. — L'irrigation des vignes, 146. — Casiers viticoles, 105. — Échelonnement des sorties. Libération d'une première tranche de la récolte de 1937 et des deux derniers dixièmes de la récolte de 1936, 216. — L'affichage du degré, 218. — Sur l'échelonnement, 239. — Contrôle de l'emploi des charbons activés et autres substances absorbantes, 309. — De la déclaration de récolte, 350. — Libération d'une deuxième tranche de la récolte 1937. — La distillation obligatoire, 423. — Les plantations, 441. — De l'arrachage des vignes, 463, 476. (Voir aussi ÉCONOMIE VITICOLE.)

MALADIES DE LA VIGNE. — Note sur la transmission par le sol de la dégénérescence de la vigne, 263. — Nouvelles observations sur les champignons endophytes de la vigne, 275. — La plantation vigne sur vigne et la dégénérescence, 285. — La dégénérescence et le phylloxéra, 301. — Le rôle probable de la moelle, à propos du Court-noué, 337. — Suites d'expériences contre la chlorose, 370. — Remarques sur l'extension et la dissémination de la dégénérescence de la vigne, 404, 419.

ŒNOLOGIE. — Sur quelques tendances de l'œnologie, 19, 38. — Moûts concentrés, 74. — Différentes méthodes de macération des vins rouges, 81, 116. — Vendanges et vinifications, 95. — Vinification des vins rouges, 131. — Fermentation et aération, 142. — Été et locaux vinaires, 161. — Vinifications diverses et dérivés des raisins, 167. — Sur un moyen rapide d'appréciation de la richesse saccharine des moûts, 207. — Raisins et viticulteurs, 212. — Vins incomplètement fermentés, 253. — Premières observations sur les vins de 1937, 306. — L'acide carbonique dans la dégustation des grands vins, 315. — Cuvaison : ses actions secondaires, 355. — Soutirages, 390. — Odeur et pouvoir antiseptique de l'anhydride sulfureux, 456.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Sur le contrôle d'efficacité des produits, 149. — Bouillies adhérentes et mouillantes, 227. — La lutte contre les ennemis des cultures, 395. — L'évolution de l'industrie des produits antiparasitaires, 449.

PROPAGANDE. — La route des grands crus de Bourgogne, 91. — Pour le développement de la consommation du vin et du raisin aux colonies, 218. — Grand Prix de la Chanson bachique 1937, 236, 329. — Pour le développement de la consommation des moûts concentrés dans les colonies, 272. — A la gloire du raisin, 295. — Les Trois glorieuses de Bourgogne, 359. — Fêtes vinicoles de Beaune, 391. — Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins, 392. — L'activité du Comité national de propagande en faveur du vin, 416. — Les leçons d'une Foire-Exposition, 421. — La Confrérie des Chevaliers du Tastevin, 445. — La Wine Embassy, 467.

RECONSTITUTION. — Chez les pépiniéristes, 175, 251. — Choix d'un porte-greffe, 230. — La reconstitution, 285. — Remplacement des manquants dans les vieilles vignes greffées, 303. — Principes directeurs choisis pour la reconstitution du vignoble allemand, 431.

REVUE COMMERCIALE. — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins (chronique mensuelle). — Cours des principaux produits agricoles (chaque numéro). — Cours des vins (chaque numéro).

STATISTIQUES. — Le commerce extérieur des vins, 180. — Les stocks des vins à la propriété, 289. — Prix des eaux-de-vie de vin, 290. — La récolte mondiale du vin, 343. — La production mondiale du vin, 409. — Premières déclarations de récoltes, 422. — La production des jus de fruits, 446. — Les disponibilités de la campagne 1937-38, 495.

TECHNOLOGIE VITICOLE, ŒNOLOGIQUE, etc. — L'alcool carburant en France et dans le monde, 413, 436, 470, 485.

TRAITEMENTS. — A la recherche de nouvelles bouillies cupriques plus efficaces et plus économiques, 14, 87. — Bouillies adhérentes et mouillantes, 227, 251, 269. — Pulvérisations arsenicales contre le rabougrissement de la vigne et contre divers parasites animaux et végétaux, 458.

TRANSPORTS. — Le problème du transport des fruits et des primeurs, 188.

VIGNOBLES ET VINS. — Alsace, 18, 158, 389. — Beaujolais, 36. — Bourgogne, 34, 126, 140, 197, 210, 288, 304, 439. — Champagne, 54, 128, 142, 156, 199. — Charentes, 57, 233, 461. — Drôme, 269. — Gironde, 178, 405. — Loire, 36. — Midi, 69, 153, 196, 208, 474. — Touraine, 55. — Vaucluse, 235. — Sicile, 73.

VINIFICATION. — (Voir ŒNOLOGIE).

VITICULTURE. — Sur un nouvel aspect des rapports d'équilibre végétatif chez la vigne, 5. — Sur le développement de la vigne en 1937 dans le midi de la France, 16. — L'Incision annulaire en Gironde, 72. — Sur le rôle des cultures secondaires dans les domaines viticoles, 121. — Hybrides producteurs ou cépages européens ? 138. — État du vignoble, à mi-juillet, dans l'Hémisphère nord, 152. — Sur la qualité des vins de 1937, 177. — Vendanges parisiennes, 293. — L'année viticole 1937 en Anjou, 364. — Les vins de l'Aude et leur passé, 372, 406. — La viticulture en Turquie. 425. — Sur les labours de la vigne, 490. (Voir aussi RECONSTITUTION et MALADIES.)

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 200 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 215 fr. Vin blanc supérieur, 235 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 270 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9°½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 660 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 680 fr. ; Picolo, 680 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 950 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 975 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. — Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 16.000 à 21.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.500 à 9.000 ; 2es crus. 4.200 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.800 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.800 à 4.800 fr. ; Graves, 3.500 à 4.500 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 2.800 à 4.000 fr. ; Graves, 2.600 à 3.100 fr.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 400 à 450 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 650 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 750 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, 340 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 320 à 350 fr.

*Vins de Touraine* : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges. » fr. » à » fr. ».

*Vins d'Anjou* : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 700 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. et plus.

*Loire-Inférieure*. — Vins 1937 : Muscadet, 1.100 à 1.200 fr. ; Gros plants, 500 à 600 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Blancs, le degré, 15 fr. 50 à 16 fr. 50 ; Rouges et Rosés, 14 fr. 50 à 15 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes* (*27 décembre 1937*). — *Cote officielle* : Vins rouges, 8°5 à 9°5, » fr. à » fr. », 10° et au-dessus, » fr. à » fr. » ; Blancs, » fr. » à » fr. ; Rosés, » fr. à » fr. », Café, » fr. » à » fr. » ; Moyenne 9°, » fr. ; Clairettes, » fr. à » fr. ». Insuffisance d'affaires, pas de cote,

*Montpellier* (*21 décembre*). — Rouges, 9°5 : 13 fr. 50 ; Rosés, 15 fr. 25 ; Pas de cote ; Blancs, 14 fr. 50 ; Vins de café, 16 fr.

*Béziers* (*24 décembre*). — Récolte 1937 : Rouges, 9° à 11°5, 16 fr. 50 à 14 fr. ; Rosés, 9°5 à 11°5, » fr. » à » fr. » ; Blancs, 11° à 12°, » fr. » à » fr. ».

*Minervois* (*26 décembre*). — Marché d'Olonzac. Récolte 1937 : de 13 fr. 50 à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

*Perpignan* (*25 décembre*). — Vins rouges 1937, de 10° à 12°, » fr. à » fr. ». Pas de cote.

*Carcassonne* (*25 décembre*). — Récolte 1937 : Vins rouges de 9° à 12°, de » fr. » à 13 fr. 25. Pas de cote.

*Narbonne* (*23 décembre*). — Vins rouges 1937, 9°, » fr. » à » fr. », 9°5, » fr., 10° à 10°5, » fr. » à » fr. », 11° et au-dessus, » fr. à » fr. ». Pas de cote.

*Sète* (*22 décembre*). — Rouges, » fr. » à » fr. » ; Rosés, » fr. » à » fr. ; Blancs, » fr. » à » fr. ». Pas de cote pour insuffisance d'affaires.

# COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 180 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 115 fr. à 119 fr. ; seigle, 129 fr. » à 132 fr. » ; sarrasin, 149 fr. à 155 fr. ; avoine, 125 fr. » à 132 fr. ». — Sons, 92 à 96 fr. — Recoupettes, 93 à 97 fr.

**Pommes de terre nouvelles.** — Hollande, de 70 à 120 fr. ; Rosa, 100 à 110 fr. ; Saucisse rouge, 70 à 105 fr. ; Sterling, 55 à 65 fr. Nouvelles du Midi, 170 à 250 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 à 200 fr. ; paille d'avoine, de 185 à 220 fr. ; paille de seigle, 165 à 205 fr. ; luzerne, 215 à 265 fr. ; foin, 215 à 265 fr.

**Semences fourragères.** — Trèfle violet, de 580 à 700 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 à 170 fr.

**Tourteaux alimentaires** (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, » fr. les 100 kgs ; supérieur, 124 fr. » ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés 123 fr. ; de palmistes, 94 fr. ».

**Sucres.** — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 300 fr.

**Bétail** (La Villette le kg. viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 16 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 14 fr. 70. — Mouton, 6 fr. à 30 fr. ». — Demi-Porc, 10 fr. 50 à 11 fr. 30. — Longe, 10 fr. 50 à 13 fr. 50.

**Produits œnologiques.** — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 75 à 85 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 100 fr. » à » fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 90 fr. les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. » à 103 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 36 fr. 50 à 40 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 117 fr. 50 à 120 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 12 fr. 75 ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 13 fr. » l'unité.

**Soufres** : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet**, 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 55 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % = 330 à 360 fr.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Dattes, 550 à 650 fr. — Clémentines, 550 à 800 fr. — Mandarines, 330 à 460 fr. — Oranges, 350 à 450 fr. — Noix, 550 à 700 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr. ; communes, 100 à 170 fr. — Pommes choix, 280 à 550 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Bananes, 300 à 350 fr. — Châtaignes, 80 à 140 fr. — Marrons, 250 à 420 fr. — Chasselas de Moissac, 600 à 1.500 fr.

Choux nouveaux, 50 à 110 fr. — Artichauts, 100 à 175 fr. — Choux-fleurs, 75 à 500 fr. — Oseille, 200 à 300 fr. — Epinards, 150 à 230 fr. — Tomates, 400 à 470 fr. — Oignons, 110 à 180 fr. — Poireaux, 400 à 500 fr. les 100 bottes. — Laitues, 180 à 220 fr. le 100. — Haricots verts, 350 à 1.300 fr. — Carottes nouvelles, 160 à 200 fr. — Choux de Bruxelles, 75 à 300 fr. — Navets, 40 à 100 fr. — Endives, 300 à 370 fr. — Salsifis, 120 à 430 fr. Pois verts d'Algérie, 350 à 700 fr.

*Le Gérant :* **F. GRISARD.**

Imprimerie Alençonnaise, Place du Cours, Alençon (Orne)